

## Poutine de falafels



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
231128	Falafel 20 g	40 Pièce
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	1.5 Kilo
288566	Brunoise duo de courgettes 2,5 kg Bonduelle	300 Gramme
98623	Oignons émincés préfrits 1 kg Bonduelle	200 Gramme
175292	Tranches de cheddar fondu 12,3 g 27% MG 1,082 kg	400 Gramme
204602	Boisson végétale soja 1L Alpro	0.5 Litre
	Farine de riz	20 Gramme
	Curcuma	10 Gramme
	Huile de colza	5 Centilitre

### Etapes de préparation

- 1 Préparer la sauce Poutine : mettre à fondre le cheddar dans la boisson de soja, ajouter le curcuma, lier à la farine de riz pour une sauce onctueuse. Rectifier l'assaisonnement et réserver.
- 2 Remonter en température les falafels au four à 150°C une dizaine de minutes et faire sauter les oignons frits.
- 3 Cuire les patates douces à la friteuse à 170°C jusqu'à petite coloration, puis dresser avec la brunoise de courgettes directement dans la barquette.
- 4 Ajouter les falafels puis la sauce et les oignons.